



УКРАЇНА

(19) **UA**

(11) **112260**

(13) **C2**

(51) МПК

A23L 2/02 (2006.01)

A23L 2/38 (2006.01)

ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ
ВЛАСНОСТІ
УКРАЇНИ

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА ВИНАХІД

(21) Номер заявки: **а 2015 06851**

(22) Дата подання заявки: **10.07.2015**

(24) Дата, з якої є чинними
права на винахід: **10.08.2016**

(41) Публікація відомостей
про заявку: **25.12.2015, Бюл.№ 24**

(46) Публікація відомостей
про видачу патенту: **10.08.2016, Бюл.№ 15**

(72) Винахідник(и):

**Матюшенко Раїса Василівна (UA),
Польовик Володимир Вікторович (UA)**

(73) Власник(и):

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ,
вул. Володимирська, 68, м. Київ-33, 01601
(UA)**

(56) Перелік документів, взятих до уваги
експертизою:

UA 89137 U, 10.04.2014

UA 89139 U, 10.04.2014

UA 89140 U, 10.04.2014

UA 89141 U, 10.04.2014

UA 76964 U, 25.01.2013

UA 23032 U, 10.05.2007

UA 21846 U, 10.04.2007

Неїленко С.М. Технологія смузі підвищеної
біологічної цінності // Технические науки-
Технология продовольственных товаров :
материали конференції /УДК 663.885. –
К.:Київський національний університет
культури та мистецтв, 18-30 березня 2014р.

(54) СКЛАД СМУЗІ "АВОКАДО"

(57) Реферат:

Винахід належить складу смузі, що містить яблуко, причому склад додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі.

UA 112260 C2

Винахід належить до виробництва продукції харчової промисловості і може бути використаний для виробництва солодких страв у галузі ресторанного господарства.

- Відомий склад смузі "Яблучно-морквяний" (Типова технологічна інструкція з виробництва смузі: Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах. За загальною редакцією доктора технічних наук, професора М.І. Пересічного. Видавничий дім "АртЕк". - К., 2015. - 715 с.) з таким співвідношенням компонентів, виражених у %:

яблуко	92,0
морква	12,0
йогурт 1,0 % жирності	60,0
зародки пшениці	16,0.

- До недоліків такої моделі можна віднести не досить високу біологічну цінність та недостатній захист імунітету. Також смузі "Яблучно-морквяний" з точки зору органолептичних показників має рідку консистенцію як для продукції такого виду.

В основу корисної моделі поставлена задача створити смузі з поживних інгредієнтів, які могли б захистити імунітет, надати страві поживних властивостей, вгамувати голод, зарядити організм енергією на весь день і разом з тим мати приємний смак та аромат.

- Поставлена задача вирішується тим, що смузі "Авокадо" містить яблуко. Згідно з винаходом, смузі додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі у наступному співвідношенні компонентів, %:

яблуко	17,0-20,0
авокадо	31,2-22,1
огірок	19,3-24,9
імбир	12,5-10,0
ківі	20,0-23,0.

- Причинно-наслідковий зв'язок між сукупністю запропонованих ознак та очікуваним технічним результатом пояснюється тим, що завдяки введенню в рецептуру авокадо, м'якоть якого за своїми властивостями складає конкуренцію продуктам тваринного походження, огірка, який надає свіжості, імбиру, який надає страві аромату, ківі, який містить цукор, ферменти, дубильні речовини, вітаміни А, групи В, С, мінеральні солі та має приємний кисло-солодкий смак. В технології виробництва смузі підвищується вміст мононасичених жирів, які містяться у авокадо у великій кількості і якими замінюють насичені жири в раціоні харчування. Мононасичені жири в ідеалі забезпечують 7 % середньодобової потреби в енергії (від 30 % всього поживного раціону поліненасичених жирів).

- Технологічний процес виробництва смузі "Авокадо" передбачає наступні основні стадії:

Підготування сировини: яблука перебирають та миють. Авокадо, ківі, огірки перебирають, миють, очищують. Імбир перебирають, миють, очищують.

- Приготування смузі: усі підготовлені сировинні компоненти закладають у термомікс або блендер, або універсальний кухонний комбайн і збивають до утворення однорідної консистенції пропонуваного продукту.

Готовий продукт розливають у бокали або креманки. Температура подачі смузі "Авокадо" 17-20 °С.

Відпускання: смузі "Авокадо" функціонального призначення відпускають після завершення технологічного процесу його приготування.

- Приклади рецептури смузі "Авокадо" наведені у таблиці.

Таблиця

Приклади рецептур смузі "Авокадо"

№ п/п	Рецептурні компоненти, %						Висновки
	Яблуко	Авокадо	Огірок	Імбир	Ківі	Всього	
1	15,7	33,4	18,1	14,0	18,8	100,0	Смузі має сильний присмак імбиру та густу консистенцію
2	17,0	31,2	19,5	12,5	20,0	100,0	Смузі має однорідну консистенції середньої густини. Приємний, добре виражений, характерний компонентам смак з ароматом імбиру та свіжих огірків
3	18,9	26,2	21,3	11,0	22,6	100,0	
4	20,0	22,1	24,9	10,0	23,0	100,0	Смузі має рідку консистенцію та невиражений смак і аромат
5	22,1	21,3	22,8	8,5	25,3	100,0	

Проведеними дослідженнями було встановлено, що в першому варіанті смузі має сильно виражений присмак імбиру та густу консистенцію. В п'ятому варіанті смузі має рідку консистенцію та невиражений смак і аромат, що не відповідає органолептичним вимогам даної страви.

Найбільш оптимальний варіант компонентів складає в другому, третьому та четвертому варіантах. В такому співвідношенні компонентів смакові властивості страви найбільш виражені. Смузі має однорідну консистенцію середньої густини із дрібнодисперсною фазою. Має приємний, добре виражений, характерний для компонентів смак з ароматом імбиру та свіжих огірків.

Технічний результат полягає у створенні складу смузі з поживних інгредієнтів, які могли б захистити імунітет, надати страві поживних властивостей, вгамувати голод, зарядити організм енергією на весь день і разом з тим мати приємний смак та аромат, також у розширенні асортименту даного виду продукції.

ФОРМУЛА ВІНАХОДУ

Склад смузі, що містить яблуко, який **відрізняється** тим, що додатково містить авокадо, огірок, імбир, ківі, при наступному співвідношенні компонентів, %:

яблуко	17,0-20,0
авокадо	22,1-31,2
огірок	19,3-24,9
імбир	10,0-12,5
ківі	20,0-23,0.

Комп'ютерна верстка А. Крулевський

Державна служба інтелектуальної власності України, вул. Василя Липківського, 45, м. Київ, МСП, 03680, Україна

ДП "Український інститут інтелектуальної власності", вул. Глазунова, 1, м. Київ – 42, 01601